

## RISTORANTE MADAME: IL PARADISO DEI GOLOSI A FIRENZE



Racconto dell'ottima cena con una coppia di amici al nuovo Ristorante Madame in San Frediano: atmosfera allegra, prodotti di qualità, creatività e un buffet di dolci da perdere la testa!

**SIAMO SPIACENTI DI INFORMARTI CHE IL RISTORANTE MADAME HA CHIUSO**

**Ristorante Madame: il paradiso dei golosi si trova in San Frediano**

Il cielo di **Firenze** a giugno è un incanto. Dopo alcune giornate ventose è blu intenso e l'aria si colora di una magica allegria. Sono proprio questi i giorni in cui mi piace fissare con gli **amici** per un aperitivo ed una **cena fuori**, anche se è infrasettimanale e il giorno dopo si torna in ufficio.

E' che non riesco proprio a rintanarmi in casa dopo una giornata passata in ufficio, quando l'invito a **viver-si Firenze** e le sue piazze ha un richiamo così forte.



Mercoledì scorso, appena uscita da lavoro ho fissato con il mio compagno ed un'altra coppia di amici in Santo Spirito per fare un aperitivo veloce al **Pop Cafè** e decidere dove andare a cena. Ci piace sempre sperimentare qualche nuovo locale, ma ultimamente eravamo un po' a corto di idee.

Ristorante Madame: il posto giusto al momento giusto

Per fortuna che Giacomo ha risolto la situazione, proponendoci un ristorante che si chiama: **Madame è in cucina**. *"Mia sorella ci è stata domenica a fare il **brunch** e ne è rimasta entusiasta! Dato che è giusto fuori Porta di San Frediano, potremmo provare!"*, ci dice. Ci guardiamo un attimo con Lorenzo e Paola e rispondiamo: *"Perché no?"*.

Appena entrati da **Madame è in cucina**, un senso di sorridente tranquillità ci accoglie. Tavoli in legno, bicchieri colorati, apparecchiature semplici, ma ricercate: un ambiente davvero molto carino. Dico a Giacomo: *"Sono proprio curiosa di vedere il menù, perché il locale si propone proprio bene!"*.

Una **ragazza gentile** e molto disponibile (e su questo "disponibile" voglio fare un inciso. Tutte le volte che Paola ordina noi amici incrociamo le dita, guardando le facce disperate dei camerieri che devono prenderle l'ordinazione; dovete sapere che Paola è una un po' alla "Harry ti presento Sally": *"(...) vorrei un'insalata russa, ma con la maionese a parte e senza carotine(...)"*). In questo caso la ragazza ha mantenuto il sorriso a ha saputo gestire Paola in una maniera impeccabile, complimenti!) ci racconta il **menù** e la situazione inizia a diventare sempre più interessante. Decidiamo di prendere tutti un **antipasto** e a seguire **due primi** e **due secondi** da dividere, cose differenti.

La cena è servita

Iniziamo con: *Degustazione di salumi di suino nero macchiaiolo maremmano, Mousse di baccalà e pomodoro confit, Degustazione di formaggi con le mostarde di Madame e Salmone fresco marinato e insalata russa* (...è piaciuta anche a Paola!).

La degustazione di salumi è sicuramente un piatto che raccomanderei a qualunque “carnivoro” amante dei salumi (quale io sono), perché è un’esperienza quasi mistica, così come gli abbinamenti tra i formaggi e le **mostarde** fatte direttamente nella cucina di Madame. Il salmone invece è un perfetto piatto estivo, fresco, leggero con un’**insalata russa** molto delicata, mentre la mousse di baccalà è un piatto quattro stagioni, perché mai, in tutto l’arco dell’anno, è possibile privarsi di cotanta delizia.

Ma passiamo ai **primi**. Io e Giacomo dividiamo i **Tortelli di Patate con crema di parmigiano, salvia croccante e briciole di funghi** (eccellenti), mentre Paola e Lorenzo ordinano gli *Gnocchetti “Fuori Norma” – pomodorini e melanzane al forno con scaglie di ricotta salata* (e sì, qui Paola ha chiesto la ricotta a parte, con estremo disappunto di Lorenzo!).

Per quanto riguarda i **secondi**, le nostre scelte sono cadute su un **Burger di borlotti e riso rosso con patate fritte, verdure al forno e il nostro ketchup** e l’*Arista pillottata alla toscana, salsa alla birra e patate arrosto*...che dire?

Una vera delizia!

Infine il **dessert**. Da Madame è in cucina avete a disposizione un intero **Buffet goloso di dolci della casa** da cui potrete servirvi quante volte desiderate; gli appassionati di dolci troveranno qui il loro paradiso: un tavolo ricoperto di sfiziosi e invitanti **dolcetti**, un sogno a lungo immaginato che si materializza davanti ai loro occhi.

E’ stata una cena davvero piacevole, anche Paola è rimasta soddisfatta: ottimi piatti, atmosfera rilassata e **creatività in cucina**. Mentre torniamo verso le auto, mi viene in mente che potrei consigliare alla mia amica Claudia, che lavora in Piazza de’Nerli, di venirci in **pausa pranzo**...*“Giacomo, come hai detto che si chiama il ristorante?” “Tesoro, vedo che l’ottimo bianco bio “Il Renano” bevuto a cena si fa sentire! Comunque, il locale si chiama: Madame è in cucina”*.

## ! PER APPROFONDIRE:

- ☞ **Calici di stelle 2017, il vino che sgorga dai cieli stellati d’agosto**
- ☞ **Rock’n’roll made in Chianti, alla scoperta dei Jaguari**
- ☞ **Wish Outdoor Festival: a Firenze il festival internazionale dell’electronic music**
- ☞ **Miss Pois: romanticismo e contemporaneità 100% Made in Italy**

**La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!**



**Teniamoci in contatto**

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

